



## Corvina Veronese IGT Linea Castrum Icaro - Corvina Veronese IGT

---



**Regione.** Valpolicella, Verona, Veneto.



**Uve.** 100% Corvina Veronese raccolta esclusivamente manuale.



**Vinificazione.** Pigiatura e diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura controllata e macerazione per 10/15 giorni.



**Affinamento.** Maturazione in botti e tini di rovere di Slavonia e breve affinamento in bottiglia.



**Note gustative.** Colore rosso rubino intenso. Al naso si evidenzia un bouquet che ricorda la ciliegia e l'amarena, con sentore di frutti rossi e di speziato tipico della varietà. Gusto vellutato, morbido, di buon corpo e persistente. Il retrogusto preserva una bella freschezza ed acidità. Vino ricco e superbo, vede esaltare la peculiarità della Corvina.



**Analysis.** Alcol 14% Vol;  
Acidità totale 5,6 g/l;  
Residuo zuccherino 5,7 g/l;  
Estratto secco netto 29 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con piatti a base di pasta, carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16-17 °C.



**Bottiglia.** "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

